



# しずまえ新聞

平成 28 年  
11 月号

発行元  
静岡市後浜  
水産漁港課

## 第1回しずまえ・オクシズまつり開催

### しずまえ・オクシズの魅力大集合！



10月16日に第1回しずまえ・オクシズまつりを青葉シンボルロードで開催しました。当日は、しずまえとオクシズのおいしい料理や特産品を求めてたくさんの方が会場に訪れました。

静岡市の駿河湾沿岸部「しずまえ」を楽しむエリアでは、しらすや桜えびを使ったおいしい料理や商品を販売。「オクシズ」エリアでは、在来蕎麦を使った料理の販売や、蕎麦打ちの披露が行われ、来場者を魅了しました。

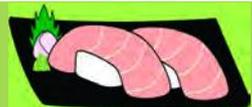
## 清水港は冷凍マグロの水揚量日本一★

### しずまえの誇る／ マグロのにぎり食べ比べまSHOW



あかみ  
赤身

脂の少ないさっぱりとした味とモチリとした食感が特徴。一説によると、大人になると赤身が一番人気とか。



ちゅうトロ  
おおトロ

トロは、口の中で旨味がじゅわ〜ととろけて、好きな人も多いはず。中トロよりも大トロに、より脂がのっています。



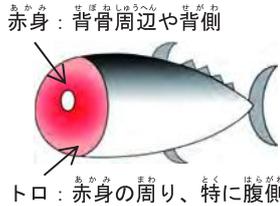
づ漬け

醤油などの調味料に漬けたもの。腐敗防止のために漬けたのがはじまりです。漬けることで旨味が凝縮します。

## おいしく健康！

### マグロ！

マグロは、体の部位によって赤身やトロに分けられます。赤身は、ヒトの体を作るものになるたんぱく質を多く含みます。トロは、DHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）などの脂を多く含んでいます。マグロはこれらの大切な栄養素を効率的に摂り入れることができます。



赤身：背骨周辺や背側

トロ：赤身の周り、特に腹側

## しずまえ鮮魚クイズ

この魚の名前な〜んだ！

(1)



ヒント：塩焼きやみそ煮でよく食べるよ！

(2)



ヒント：とがった口が特徴の細い魚です！

しずまえ新聞

## 魚のさばき方シリーズ

～タイのうろこを上手に取りタイ編～

※図はイメージです

教えて、わさび仙人。タイのうろこが上手に取れないんだ…。

そんなときにはこれじゃー！！

①

② ペットボトルのキャップ！

③

くるくる動かします。

④

うろこが取れたらおいしくいただけます！

※新聞紙をしくと片付けが楽だよ。

※タイのうろこはかたいので、手をケガないように気を付けましょう。

## マダイにまつわるしずまえ豆知識

マダイは、美しい体の色とそのおいしさから祝いの席には欠かせないしずまえ鮮魚です。マダイは、自分の体を守るために、たくさんうろこで覆われています。マダイのうろこには、放射状の模様があります。その模様は「富士山のように見える」といわれています。



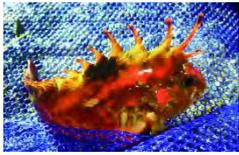
※臭え方には個人差があります

**海のスペシャリスト直伝!** **DANGER!**  
海の危険生物図鑑

**ハオコゼ**

ハオコゼ科

ハオコゼ属



危険度 ★★☆☆☆

- ◆よく釣れます。
- ◆背びれに毒があります。

**ゴンズイ**

ゴンズイ科

ゴンズイ属



危険度 ★★★★★

- ◆清水港、三保の海水浴場に出現。
- ◆棘に毒があります。

海で見かけても絶対に触らないようにしましょう。



**大興奮!**

**三保松原で地びき網漁体験**



このイベントは、清水  
お魚ふれあい事業実行委  
員会の主催で毎年行われ  
ています。

史のある漁法です。

7月24日、三保松原の海岸で小学生の親子約120組が地  
びき網漁を体験しました。参加者全員で力を合わせて網  
を引くと、マダイ、コシヨウダイ、サバなどたくさんのお魚  
が獲れました。  
地びき網漁とは、浜から船を出し、沖まで網をかけ入  
れ、その網を陸から引き寄せ、網にかかった魚を網ごと陸  
に引き揚げる漁法です。地びき網漁は、約500年前から、  
今とほとんど同じ方法で行われていたといわれている歴

**しずまえキャラクター紹介**

オクシズ出身  
お刺身にはやっぱりわさび!  
ということでオクシズからしずま  
えに飛んできたのじゃ!

今回は、『わさび仙人』  
の秘密を大公開!



**しらすの秘密**  
しらすは、カタクチイワシ、  
マイワシ、ウルメイワシなど  
のイワシ類の子供(生後1〜  
2か月程度)の総称です。「し  
らす」という魚がいるわけ  
はありません。体が透明なこ  
とから「白子(しらす)」と呼  
ばれています。しずまえのし  
らすは、時期にもよりますが、  
カタクチイワシが多いといわ  
れています。

**突撃 漁師さん! ~桜えび漁師編~**



↑獲れたての桜えび。  
透き通ってぷりぷりですね。

秋漁が解禁になり、今が旬の桜  
えびの漁師をしている望月武さん  
は、桜えび漁師歴58年。  
『秋漁がスタートして、やる気に  
満ち溢れています。秋に獲れる桜  
えびは、春に比べて若い傾向にあり  
ます。駿河湾でしか獲れない貴重な  
桜えびのおいしさを、多くの人に  
楽しんでほしいです。』と話してく  
れました。

※撮影のため特別に、手の上のにせて撮らせて  
もらいました。

**カタクチイワシ**



**マイワシ**



**ウルメイワシ**

